





## Pizza z przyprawą bałkańską

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna - 1,5 szklanka

drożdże świeże - 1,5 dag

woda letnia - 150 ml

cukier - 1 łyżeczka

sól - 0,5 łyżeczka

oliwa - 2 łyżka

przyprawa bałkańska - 1 łyżeczka

Dodatki: -

wędzony boczek - 10 dag

cebula mała - 1 szt.

boczniaki - 15 dag

pieczarki - 10-15 dag

salami - 5 dag

ser żółty - 8-10 dag

sól i pieprz - - do smaku

Sos czosnkowy: -

majonez - 2 łyżka

czosnek - 1 ząbek

zioła prowansalskie - 0,5-1 łyżeczka

papryka słodka mielona - 0,5 łyżeczka

papryka ostra mielona - - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do przesianej mąki pokruszyć świeże drożdże, wsypać cukier, wlać ciepłą wodę i wyrabiać ręcznie lub mieszadłkami przez kilka minut. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu. Gdy ciasto podwoi swoją objętość dodać sól, oliwę i przyprawę bałkańską, wyrabiać około 10 minut. Następnie uformować placek, włożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

**KROK 2:** Boczek pokroić w plasterki, podsmażyć na patelni, dodać pokrojony por z cebulą, zeszklić. Wsypać posiekane pieczarki i boczniaki, smażyć do odparowania płynu. Przyprawić do smaku pieprzem i solą.

**KROK 3:** Majonez włożyć do miseczki, dodać zmiążdżony czosnek, paprykę i zioła prowansalskie, wymieszać. Przygotowanym

sosem posmarować wyrośnięte ciasto wyłożyć grzyby i plasterki salami.

**KROK 4:** Po wierzchu posypać startym na tarce żółtym serem. Piekarnik nagrzać do 200 stopni, włożyć blaszkę z przygotowaną pizzą i piec około 12-15 minut.